



Tarte Aux Pommes Dans Un Plat

Elmalı Tepsi Tartı



1 paquet de margarine ou de beurre
1 tasse de yaourt
1 tasse de sucre en poudre
1 œuf
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
De la farine tant que possible
Pour la surface ;
4-5 pommes
1 cuillère à soupe de cannelle
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé

Huilez un plat de cuisson avec du beurre mou.

- # Mettez le beurre qui reste dans le bol de pétrissage. Rajoutez un œuf, du yaourt et du sucre en poudre. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Puis rajoutez de la levure mélangé avec de la farine, de la vanille et de la farine jusqu'à obtenir une mélange mi-solide.
- # Prenez un morceau de la taille d'une poignée puis mettez au congélateur.
- # Ouvrez la pâte qui reste à la taille du plat puis placez dans le plat. Faites des trous avec une fourchette pour que la pâte ne gonfle pas.
- # Épluchez les pommes puis coupez en deux du milieu. Sortez les nids des noyaux. Coupez finement puis placez sur la pâte serrement.
- # Saupoudrez du sucre et du cumin. Râpez enfin la pâte qui était au congélateur.
- # Placez la tarte au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez en coupant carrément.

N-B; Il faut bien solidifier la pâte pour pouvoir râper plus facilement.